Manual de instrucciones

Placa de inducción con sistema integrado de ventilación

[es] Manual de usuario

3EBC...ER

Balay

Por un mundo más cómodo

Se puede encontrar información y explicaciones adicionales online. Escanear el código QR en la página de título.

Índice

1 Seguridad 2
2 Evitar daños materiales 5
3 Protección del medio ambiente y ahorro 5
4 Recipientes adecuados 6
5 Familiarizándose con el aparato 7
6 Modos de funcionamiento 8
7 Antes de usar el aparato por primera vez 8
8 Manejo básico 9
9 Control de la ventilación 10
10 Función Combi 11
11 Funciones de programación del tiempo 11
12 Función Sprint 12
13 Seguro para niños 12
14 Desconexión individual de seguridad 12
15 Ajustes básicos 12
16 Prueba de recipientes 14
17 Cuidados y limpieza 14
18 Solucionar pequeñas averías 17
19 Eliminación 18
20 Servicio de Asistencia Técnica 18
21 Comidas normalizadas 19

⚠ 1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

1.1 Definición de las palabras de advertencia

Aquí se explica el significado de las palabras de advertencia utilizadas en estas instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA
Respetar estas indicaciones para evitar lesiones graves o mortales.

ATENCIÓN
Tenga en cuenta estas indicaciones para evitar daños materiales o daños en el aparato.

Nota: Señala información importante.

1.2 Advertencias de carácter general

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones, el certificado de dispositivo y la información del producto para un uso posterior o para posibles compradores posteriores.
- No conecte el aparato en el caso de que haya sufrido daños durante el transporte.

1.3 Uso conforme a lo prescrito

La conexión de aparatos sin enchufe solo puede ser efectuada por personal especializado y autorizado. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.
Solamente un montaje profesional conforme a las instrucciones de montaje puede garantizar un uso seguro del aparato. El instalador es responsable del funcionamiento perfecto en el lugar de instalación.

Utilizar el aparato únicamente:
- para preparar bebidas y comidas.
- bajo la supervisión de una persona. Supervisar continuamente procesos de cocción breves.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico.
- hasta una altura de 2000 m sobre el nivel del mar.

No utilizar el aparato:
- en embarcaciones o vehículos.
- con un reloj temporizador externo o un mando a distancia independiente. Esto no se aplica en el caso de que se desactive el funcionamiento con los aparatos regulados por la norma EN 50615.
- para aspirar productos y vapores explosivos o peligrosos.
- para aspirar piezas pequeñas o líquidos.

Si se es portador de un dispositivo médico implantado que esté activo (p. ej. un marcapasos o un desfibrilador), comprobar con el mé-

dico que este cumple la directiva 90/385/CEE del Consejo de la Comunidad Europea del 20 de junio de 1990 así como la EN 45502-2-1 y la EN 45502-2-2 y que fue seleccionado, implantado y programado conforme a la VDE-AR-E 2750-10. Si se cumplen estos requisitos y, además, se utilizan tanto utensilios de cocina no metálicos como recipientes con mangos no metálicos, el uso de esta placa de cocción inductiva es inofensivo en condiciones de utilización habituales.

1.4 Limitación del grupo de usuarios

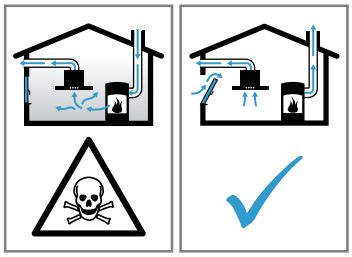
Este aparato podrá ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de conocimientos o de experiencia, siempre que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidos previamente en su uso y hayan comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.
No deje que los niños jueguen con el aparato.
La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no podrán ser realizados por niños a no ser que tengan al menos 15 años de edad y que cuenten con la supervisión de una persona adulta.
Mantener a los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

1.5 Uso seguro

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!
Si los niños encuentran piezas de tamaño reducido, pueden aspirarlas o tragarlas y asfixiarse.
- Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.

Los niños pueden ponerse el material de embalaje por encima de la cabeza, o bien enrollarse en él, y asfixiarse.
- Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con el embalaje.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de envenenamiento!
Los gases de combustión que se vuelven a aspirar pueden ocasionar intoxicaciones. Los equipos calefactores que dependen del aire del recinto de instalación (p. ej., calefactores de gas, aceite, madera o carbón, calentadores de salida libre, calentadores de agua) adquieren aire de combustión del recinto de instalación y evacuan los gases de escape al exterior a través de un sistema extractor (p. ej., una chimenea). En combinación con una campana extractora encendida se extrae aire de la cocina y de las habitaciones próximas. sin una entrada de aire suficiente se genera una depresión. Los gases tóxicos procedentes de la chimenea o del hueco de ventilación se vuelven a aspirar en las habitaciones.



- Garantizar una entrada de aire suficiente si el aparato se emplea en el modo de evacuación del aire al exterior junto con un equipo calefactor dependiente del aire del recinto de instalación.
- Con el fin de garantizar un funcionamiento seguro, la depresión en el recinto de instalación de los equipos calefactores no debe superar los 4 Pa (0,04 mbar). Esto se consigue si, mediante aberturas que no se pueden cerrar, p. ej., en puertas, ventanas, en combinación con un pasamuros de entrada/salida de aire o mediante otras medidas técnicas, se puede hacer recircular el aire necesario para la combustión. Un pasamuros de entrada/salida de aire no es garantía por sí solo del cumplimiento del valor límite.
- Pedir siempre asesoramiento al técnico competente de su región, que estará en condiciones de evaluar todo el sistema de ventilación de su hogar y recomendarle las medidas adecuadas en materia de ventilación.
- No hay limitaciones para el funcionamiento si el aparato se utiliza exclusivamente en el modo con recirculación de aire.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!
Dejar sin vigilancia la placa de cocción al cocinar con aceite o grasa puede ser peligroso y provocar incendios.
- No dejar nunca sin vigilancia los aceites ni las grasas.
- No intentar apagar nunca un fuego con agua, sino desconectando el aparato y, des-

pués, cubriendo las llamas con una tapa o una manta ignífuga.

La superficie de cocción se calienta mucho.

- No colocar nunca objetos inflamables sobre la superficie de cocción o cerca de ella.
- No almacenar nunca objetos sobre la superficie de cocción.

El aparato se calienta.

- No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones que se encuentran directamente debajo de la placa de cocción.

Las cubiertas de las placas de cocción pueden provocar accidentes, p. ej., debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

- No utilizar ninguna cubierta para la placa de cocción.

Después de cada uso, apagar siempre la placa de cocción con el interruptor principal.

- No esperar a que la placa de cocción se apague automáticamente por falta de recipiente.

Los depósitos de grasa en los filtros antigrasa pueden prenderse.

- No usar nunca el aparato sin filtro antigrasa.
- Limpiar regularmente los filtros antigrasa.
- No trabajar nunca con una llama abierta cerca del aparato (p. ej., flambeado).
- Instalar el aparato cerca de un equipo calefactor para combustibles sólidos (p. ej., madera o carbón) solo si los equipos calefactores disponen de una cubierta cerrada no desmontable. No deben saltar chispas.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

El aparato y las partes que están en contacto (en especial, si la placa de cocción cuenta con un marco) se calientan durante el uso.

- Proceder con precaución para evitar entrar en contacto con los elementos calefactores.
- Los niños pequeños (menores de 8 años) deben mantenerse alejados.

Las barreras para placas de cocción pueden provocar accidentes.

- No utilizar nunca barreras para placas de cocción.

Los objetos de metal se calientan rápidamente al entrar en contacto con la placa de cocción.

- No depositar nunca sobre la placa de cocción objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas.

El aparato se calienta durante el funcionamiento.

- Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.
- En caso de que se derramen líquidos calientes en el aparato, retirar el filtro de grasa antigrasa o el recipiente de desbordamientos únicamente después de que el aparato se haya enfriado.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- Si el cable de alimentación o conexión a la red de este aparato resulta dañado, deberá sustituirse por un cable de alimentación o conexión a la red especial que puede adquirirse ya sea a través del Servicio de Asistencia Técnica o directamente del fabricante.
- Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe ser sustituido por personal especializado.

Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.

- No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- No hacer funcionar nunca un aparato con una superficie agrietada o rota.
- No tirar nunca del cable de conexión a la red eléctrica para desenchufar el aparato. Desenchufar siempre el cable de conexión de red de la toma de corriente.
- Si el aparato o el cable de conexión de red están dañados, desconectar inmediatamente el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- Llamar al servicio de atención al cliente. →*Página 18*

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes.

- No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**
Las ollas pueden saltar hacia arriba de forma repentina por la presencia de líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción.
- Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.
- No colocar nunca recipientes congelados sobre la zona de cocción.

Al cocer al baño María, el cristal y el recipiente para cocinar podrían fragmentarse debido al sobrecalentamiento.
- El recipiente para cocer al baño María no debe tocar directamente la base del cazo que contiene agua.
- Utilizar exclusivamente recipientes para cocinar resistentes al calor.

Un aparato con una superficie rota o rasgada puede causar lesiones y cortes.
- No utilizar el aparato si presenta una superficie rota o rasgada.

2 Evitar daños materiales

Aquí encontrará las situaciones o elementos que suelen provocar los daños más frecuentes, así como consejos sobre cómo pueden evitarse.

Daño	Causa	Solución
Manchas	Proceso de cocción desatendido.	Supervisar el proceso de cocción.
Manchas, desconchaduras	Alimentos derramados, sobre todo con alto contenido en azúcar.	Eliminarlos inmediatamente con una rasqueta de vidrio.
Manchas, desconchaduras o roturas en el cristal	Recipientes defectuosos o esmalte de recipientes fundido o con base de cobre o aluminio.	Utilizar recipientes adecuados y en buenas condiciones.
Manchas, decoloración	Procesos de limpieza inadecuados.	Utilizar solo productos de limpieza adecuados para vitrocerámica y limpiar siempre cuando la placa esté fría.
Desconchaduras o roturas en el cristal	Golpes o caídas de recipientes, accesorios de cocina u otros objetos duros o puntiagudos.	Cocinar con cuidado de no golpear el cristal ni dejar que caigan sobre la placa de cocción.
Rayaduras, decoloración	Bases rugosas de los recipientes o desplazamiento del recipiente.	Comprobar los recipientes. Mover los recipientes levantándolos sin arrastrarlos.
Rayaduras	Sal, azúcar o arena.	No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.
Daños en el aparato	Cocción con recipientes sacados directamente del congelador.	No colocar recipientes congelados sobre la zona de cocción.
Daños en recipientes o en el aparato	Cocción en vacío.	No colocar nunca recipientes sin contenido ni dejar que se calienten vacíos sobre una zona de cocción caliente.
Daños en cristal	Material fundido sobre la zona de cocción caliente o tapas calientes sobre el cristal.	No colocar papel para horno, papel de aluminio ni recipientes de plástico, o tapas sobre la placa de cocción.
Sobrecalentamiento	Recipientes calientes sobre el panel de mando o el marco de la placa de cocción.	No colocar nunca recipientes calientes sobre estas zonas.

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Eliminación del embalaje

Los materiales del embalaje son respetuosos con el medio ambiente y reciclables.
- Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza.

Eliminar el embalaje de forma ecológica.

3.2 Ahorro de energía

Si tiene en cuenta estas indicaciones, su aparato consumirá menos energía.

Seleccionar la zona de cocción adecuada para el tamaño de la olla. Colocar el recipiente de cocina centrado.

Utilizar recipientes cuyo diámetro de base coincida con el diámetro de la zona de cocción.
Consejo: Los fabricantes de recipientes a menudo indican el diámetro superior del recipiente. Muchas veces, este es superior al diámetro de la base.
- ✔ Los recipientes de cocina que no coinciden o las placas de cocción que no están completamente cubiertas consumen mucha energía.

Tapar las ollas con la tapa adecuada.
- ✔ Cuando se cocina sin tapa, el aparato necesita bastante más energía.

Levantar la tapa lo menos posible.
- ✔ Cuando se levanta la tapa, se pierde mucha energía.

Utilizar una tapa de vidrio
- ✔ A través de la tapa de vidrio puede verse el interior de la olla sin tener que levantar la tapa.

Utilizar recipientes con bases planas.
- ✔ Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.

Utilizar recipientes de cocina adecuados para la cantidad de alimentos.
- ✔ Un recipiente de cocina grande con poco contenido requiere más energía para calentarse.

Al cocer, utilizar poca agua.
- ✔ Cuanta más agua haya en el recipiente de cocina, más energía se necesita para calentarlo.

Cambiar con antelación a un nivel de potencia más bajo. Utilizar un nivel de cocción lenta adecuado.
- ✔ Con un nivel de cocción lenta demasiado elevado se malgasta energía.

Se debe adaptar el nivel del ventilador a la intensidad de los vapores de cocción.
- ✔ Cuanto menor sea el nivel del ventilador, menor será el consumo de energía.

En el caso de vapores de cocción intensos, seleccionar desde el principio un nivel de ventilador elevado.
- ✔ Los olores se dispersan menos por la estancia.

Desconectar el aparato cuando ya no se requiera su uso.

Ventilar suficientemente al cocinar.
- ✔ El aparato funciona de forma más eficiente y emite menos ruidos.

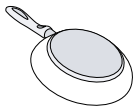
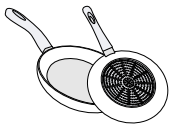
Limpiar o cambiar los filtros en los intervalos indicados.
- ✔ El rendimiento del filtro se mantiene.

4 Recipientes adecuados

Los recipientes adecuados para la cocción por inducción deben tener su base ferromagnética, es decir, que sea atraída por un imán, y la base debe ajustarse a la zona de cocción. Si el recipiente no es detectado en una zona de cocción, probarlo en la zona de diámetro inmediatamente inferior.

4.1 Tamaño y características de los recipientes

Para obtener una adecuada detección del recipiente, es importante tener en cuenta el tamaño y el material del recipiente. Además, las bases de los recipientes deben ser totalmente planas y sin relieves.
Puede comprobar si sus recipientes son adecuados con la función Prueba de recipientes.

Recipientes	Materiales	Características
Recomendados 	Recipientes con fondo termodifusor tipo "sandwich" de acero inoxidable, que ayudan a difundir el calor.	Reparten el calor uniformemente, ganando rapidez de calentamiento y asegurando la detección del recipiente.
	Recipientes ferromagnéticos de acero esmaltado, hierro fundido o recipientes aptos para inducción de acero inoxidable.	Aseguran la detección del recipiente, ganando rapidez de calentamiento.
Aptos	Base no totalmente ferromagnética.	Si el diámetro del área ferromagnética es más pequeño que la base del recipiente, se calienta únicamente la zona ferromagnética y la distribución de calor puede no ser homogénea.
	Bases de recipientes con zonas de aluminio insertadas.	Reducen el área ferromagnética, por lo tanto, la potencia suministrada puede ser menor, puede haber problemas de detección del recipiente o incluso no ser detectado por lo que podría no calentarse lo suficiente.
No aptos	Recipientes de acero fino normal, vidrio, barro, cobre o aluminio.	

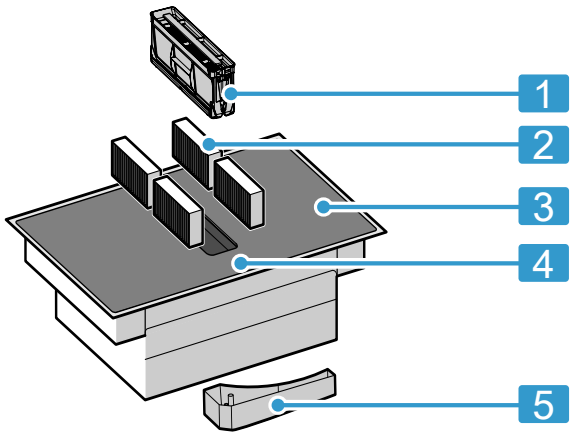
Notas

- No utilizar nunca placas difusoras entre la placa de cocción y el recipiente.
- No calentar recipientes vacíos ni utilizar recipientes con base fina ya que pueden alcanzar una temperatura muy elevada.

5 Familiarizándose con el aparato

5.1 Su nuevo aparato

Información acerca de su nuevo aparato.



Nº.	Denominación
1	Filtro antigrasa
2	Filtro antiolores para funcionamiento con recirculación de aire o filtro acústico en caso de salida de aire al exterior. [1]
3	Placa de cocción
4	Panel de mando
5	Recipiente de desbordamiento

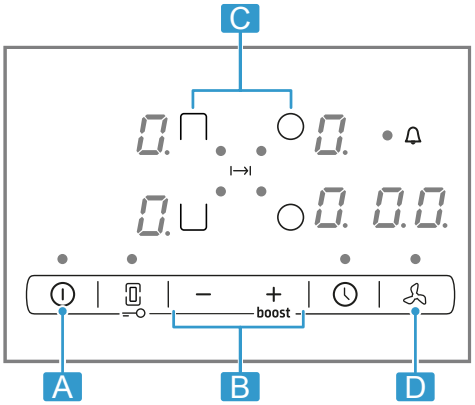
5.2 Accesorios especiales

Dependiendo del tipo de instalación de su aparato, existen diferentes accesorios que se pueden adquirir en comercios especializados, en nuestro Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra página web oficial.

- Juego de salida del aire al exterior
- Juego de recirculación del aire
- Filtro antiolores: para funcionamiento con recirculación de aire.
- Filtro acústico: para funcionamiento con salida de aire al exterior.

5.3 Panel de mando

Los detalles individuales, como el color y la forma, pueden variar con respecto a la imagen.



Letra	Denominación
A	Interruptor principal
B	Zona de programación
C	Zonas de cocción
D	Sensor de ventilación

Nota: Mantener el panel de mando siempre limpio y seco.

Consejo: No colocar ningún recipiente cerca de los indicadores y sensores. El sistema electrónico puede sobrecalentarse.

Sensores de selección

Sensor	Función
⏻	Interruptor principal
○/⊔	Seleccionar la zona de cocción
−/+	Seleccionar ajustes
boost	Función Sprint Nivel intensivo de ventilación
⊡	Función Combi
⊸	Seguro para niños
⏲	Funciones de programación del tiempo
⁂	Control manual de la ventilación

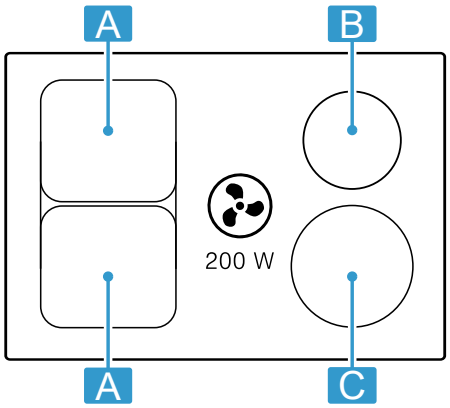
Indicadores

Indicador	Función
1-9	Niveles de potencia
b	Función Sprint Nivel intensivo de ventilación
1-3	Niveles de potencia de ventilación

[1] Según el equipamiento del aparato.

5.4 Distribución de las zonas de cocción

Las potencias máximas especificadas han sido obtenidas de acuerdo a los recipientes y ensayos según la norma IEC/EN 60335-2-6. Pueden variar según el tamaño y el material de los recipientes de cocina.



Zona	Potencia máxima	
A Ø 21 cm	Nivel de potencia 9 Función Sprint	2.200 W 3.700 W
A 21x38 cm	Nivel de potencia 9	3.600 W
B Ø 18 cm	Nivel de potencia 9 Función Sprint	1.800 W 3.100 W
C Ø 21 cm	Nivel de potencia 9 Función Sprint	2.200 W 3.700 W

5.5 Zonas de cocción

Antes de empezar a cocinar, comprobar que el tamaño del recipiente se ajuste a la zona de cocción con la que se desea cocinar:

Zona	Tipo de zona
○/▮▮	Zona de cocción simple
▮	Zona de cocción combinada → *Página 11*

5.6 Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual en cada zona de cocción. No tocar la zona de cocción mientras el indicador de calor residual esté iluminado.

Indicador	Significado
H	La zona de cocción está muy caliente.
h	La zona de cocción está caliente.

5.7 Indicador de saturación

Su placa cuenta con un indicador de saturación. Cuando los filtros antiolores están saturados, se ilumina F y es necesario cambiarlos.
→ *"Filtros antiolores o filtros acústicos", Página 16*

6 Modos de funcionamiento

El aparato puede utilizarse en funcionamiento con salida de aire al exterior o en funcionamiento con recirculación de aire.

6.1 Funcionamiento con salida de aire al exterior

El aire aspirado se depura a través de filtros antigrasa y se evacua al exterior mediante un sistema de conductos.

El aire no se puede desviar a una chimenea que se use para los gases residuales del aparato que quemen gas u otros combustibles (esto no se aplica a los aparatos de recirculación de aire).

- Si el aire de salida se evacua hacia una chimenea de humos o gases de escape que no está en servicio, será necesario contar previamente con la aprobación del técnico competente que corresponda.
- Si la salida de aire se evacua mediante la pared exterior, se deberá utilizar un pasamuros telescópico.

6.2 Funcionamiento con recirculación de aire

El aire aspirado se depura a través de los filtros antigrasa y de un filtro antiolores y se vuelve a expulsar a la estancia.

Para neutralizar los olores durante el funcionamiento con recirculación de aire, debe montarse un filtro antiolores. Para conocer todas las posibilidades que ofrece el funcionamiento con recirculación de aire del aparato, remitirse al catálogo o consultar en un comercio especializado. Los accesorios necesarios pueden adquirirse en distribuidores especializados, en el Servicio de Asistencia Técnica o en la tienda en línea.

Nota: Si se cocina de forma intensiva y prolongada, se transfiere humedad al aire ambiente. Si se utiliza el aparato en funcionamiento con recirculación de aire, se recomienda ventilar adecuadamente la cocina, por ejemplo, abriendo brevemente una ventana para eliminar el exceso de humedad.

7 Antes de usar el aparato por primera vez

Tener en cuenta las siguientes recomendaciones.

7.1 Limpiar por primera vez

Retirar los restos del embalaje de la superficie de la placa de cocción y limpiar con un paño húmedo. Consulte los productos de limpieza recomendados en la página web oficial *www.balay.es*.
Más información en Cuidados y limpieza. →*Página 14*

7.2 Preparar el aparato

Para un correcto funcionamiento, se deben colocar los componentes por este orden:

1. Insertar los filtros.
2. Colocar el filtro de metal antigrasa.

Nota: No utilizar el aparato nunca sin el filtro de metal antigrasa ni el recipiente de desbordamiento puestos.

7.3 La cocción por inducción

La cocción por inducción supone algunos cambios con respecto a otras formas de calentamiento y una serie de ventajas como el ahorro de tiempo al cocinar y freír, ahorro de energía, cuidados y limpieza más sencillos. También supone un mayor control del calor, ya que el calor se genera directamente en el recipiente.

7.4 Recipientes

Consulte nuestros recipientes recomendados en la página web oficial *www.balay.es*.
Más información en recipientes adecuados. →*Página 6*

7.5 Ajustar el modo de funcionamiento

El aparato viene configurado con funcionamiento en recirculación de aire.
Si su placa se ha instalado en funcionamiento en salida de aire al exterior, debe cambiar la configuración del ajuste c17 a este modo. Ver capítulo
→ *"Ajustes básicos", Página 12*

8 Manejo básico

8.1 Encender y apagar la placa de cocción

- La placa de cocción se enciende y se apaga con el interruptor principal ①.
  La placa de cocción se apaga de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 20 segundos apagadas.

Función Memoria

- Al encender el aparato durante los primeros 4 segundos después de haberlo apagado, la placa de cocción se enciende con los ajustes anteriores.

8.2 Ajustar las zonas de cocción

Seleccionar el nivel de potencia deseado de entre los diponibles, pulsando + ó −.
Cada nivel de potencia dispone de un ajuste intermedio. Está señalado con un punto.

Nivel de potencia	
1	Potencia mínima
9	Potencia máxima

Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia

1. Pulsar ○/□ para seleccionar la zona de cocción.
2. En los siguientes 10 segundos, seleccionar el nivel de potencia:
   - Pulsar + para acceder al nivel de potencia 9.
   - Pulsar − para acceder al nivel de potencia 4.

✔ El nivel de potencia está ajustado.

Nota: Si no se ha colocado un recipiente en la zona de cocción o el recipiente no es apropiado, el nivel de potencia seleccionado parpadea. Transcurrido un tiempo, la zona de cocción se apaga.

Función Inicio automático

- Si hay uno o más recipientes colocados en alguna zona de cocción antes de encender el aparato, la placa detecta uno de los recipientes y la zona de cocción correspondiente se selecciona automáticamente. A continuación, seleccionar el nivel de potencia antes de 20 segundos o la placa se apaga.

Modificar el nivel de potencia y apagar la zona de cocción

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar + o − hasta que aparezca el nivel de potencia deseado. Para apagar la zona de cocción, ajustar a 0.

Apagado rápido de la zona de cocción

Pulsando el símbolo de la zona de cocción durante más de 3 segundos, se apaga la zona de cocción.

8.3 Recomendaciones para cocinar

La tabla indica qué nivel de potencia (▁▂▃) es adecuado para cocinar cada alimento. El tiempo de cocción (◷ min) puede variar en función del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos. Utilizar el nivel de potencia 8 - 9 durante el precalentamiento.

	▁▂▃	◷ min
Derretir		
Mantequilla, miel, gelatina	1 - 2	-
Calentar y mantener caliente		
Salchichas calentadas en agua [1]	3 - 4	-
Descongelar y calentar		
Espinacas ultracongeladas	3 - 4	15 - 25

[1] Sin tapa

	⎓	◷ min
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
Albóndigas de patata [1]	4. - 5.	20 - 30
Salsas batidas, p. ej. salsa bearnesa, salsa holandesa	3 - 4	8 - 12
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2. - 3.	15 - 30
Patatas sin pelar	4. - 5.	25 - 35
Pasta [1]	6 - 7	6 - 10
Sopas	3. - 4.	15 - 60
Verduras	2. - 3.	10 - 20
Cocido con olla exprés	4. - 5.	-
Estofar		
Estofado	4 - 5	60 - 100
Gulasch [2]	3 - 4	50 - 60
Asar / Freír con poco aceite [1]		
Escalope, al natural o empanado	6 - 7	6 - 10
Bistec (3 cm de grosor)	7 - 8	8 - 12
Pechuga (2 cm de grosor)	5 - 6	10 - 20
Hamburguesas (2 cm de grosor)	6 - 7	10 - 20
Pescado y filete de pescado empanado	6 - 7	8 - 20
Gambas y camarones	7 - 8	4 - 10
Saltear verduras, hortalizas y setas, frescas	7 - 8	10 - 20
Platos ultracongelados, p. ej. salteados	6 - 7	6 - 10
Tortilla (freír una tras otra)	3. - 4.	3 - 10
Freír (150-200 g por porción en 1-2 l de aceite, freír una porción tras otra) [1]		
Productos ultracongelados, p. ej. patatas fritas, nuggets de pollo	8 - 9	-
Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza o en tempura	6 - 7	-
Repostería, p. ej. buñuelos, fruta en masa de cerveza	4 - 5	-

9 Control de la ventilación

Su placa dispone de un sistema de extracción de aire integrado en la superficie de cocción.
A continuación se describen las funciones para manejar la ventilación.
Puede cambiar los ajustes de fábrica en cualquier momento.
→ *"Ajustes básicos", Página 12*

Nota: Para mejorar la potencia de succión, utilizar recipientes de cocina bajos o colocar la tapa de la olla en posición inclinada si se utilizan recipientes altos.

9.1 Inicio automático de la ventilación

La ventilación se inicia automáticamente cuando se asigna un nivel de potencia a la primera zona de cocción. El nivel de ventilación se ilumina en el indicador de ventilación.
Tras este inicio automático, puede modificar los niveles de ventilación.
→ *"Modificar o desactivar la ventilación", Página 10*

9.2 Control de la ventilación

Su placa dispone de 3 niveles de ventilación.

Activar la ventilación

1. Pulsar ⚙.
✔ La ventilación se activa en el nivel predeterminado.
2. Seleccionar el nivel de ventilación deseado con los símbolos + y −.
✔ El nivel de ventilación se ilumina.

Nota: Si se ha programado un tiempo de cocción o un reloj avisador, pulsar ⚙ para consultar el nivel de ventilación.

Modificar o desactivar la ventilación

1. Pulsar ⚙.
2. Seleccionar el nivel de ventilación deseado o ajustar a 0.

9.3 Nivel intensivo de ventilación

Existe un nivel intensivo de ventilación, con el que la ventilación funciona a mayor potencia durante un breve periodo de tiempo.

Activar el nivel intensivo

1. Pulsar ⚙.
2. Seleccionar el nivel de ventilación 3 y a continuación pulsar **boost**.
✔ El indicador b se ilumina.

Nota: Tras aproximadamente 8 minutos, el aparato se vuelve a conectar por sí solo en el nivel de ventilación 3.

Modificar o desactivar el nivel intensivo

1. Pulsar ⚙.
2. Seleccionar el nivel de ventilación deseado o ajustar a 0.

[1] Sin tapa
[2] Precalentar a nivel de potencia 8-8.

9.4 Marcha en inercia de la ventilación

La ventilación funciona unos minutos después de apagar la placa de cocción con el interruptor principal.
Para ello es necesario que la zona de cocción haya estado activada durante un minuto como mínimo y la ventilación funcionando.

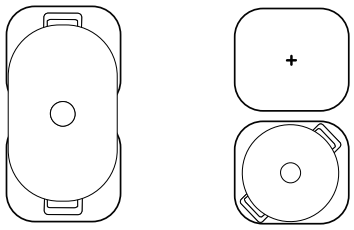
Se desconecta de forma automática pasado el tiempo correspondiente. Este tiempo depende del modo de funcionamiento con el que se ha instalado el aparato.
Mientras la ventilación está activa, se ilumina el nivel de ventilación. Se puede desactivar en cualquier momento pulsando ⅄.

10 Función Combi

Permite combinar las dos zonas de cocción, del mismo tamaño, activando el mismo nivel de potencia en las dos. Pensada especialmente para cocinar con un recipiente alargado.
También permite cocinar con un recipiente que ocupe una zona de cocción y desplazarlo de una zona a otra para mayor comodidad. En este caso, las dos zonas también mantendrán el mismo nivel de potencia y ajustes.

10.1 Colocación del recipiente

Utilizar recipientes que se ajusten a las áreas determinadas por las zonas de cocción.



10.2 Activar Función Combi

1. Seleccionar una de las zonas de cocción y ajustar el nivel de potencia.
2. Pulsar ⊡.
✔ Se ilumina el indicador ● y el nivel de potencia en los indicadores de las dos zonas de cocción.

10.3 Desactivar Función Combi

▸ Pulsar ⊡.
✔ Las dos zonas de cocción siguen funcionando como dos zonas independientes.

11 Funciones de programación del tiempo

Su placa dispone de varias funciones para programar el tiempo:

- Temporizador de desconexión
- Reloj avisador

11.1 Temporizador de desconexión

Permite programar un tiempo de cocinado en una zona de cocción y apagarla automáticamente una vez transcurrido el tiempo marcado.

Programar el tiempo de cocción

1. Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado.
2. Pulsar ⏲.
✔ El indicador • de la zona de cocción se ilumina.
3. Seleccionar el tiempo de cocción con los símbolos + ó −.
✔ El tiempo de cocción comienza a transcurrir.

Notas

- Se puede programar automáticamente el mismo tiempo de cocción para todas las zonas. Ver → *"Ajustes básicos", Página 12*
- En la zona de cocción combinada, cuando esté activada la función CombiZone, el tiempo programado será el mismo para las dos zonas de cocción.

Modificar o cancelar el tiempo de cocción

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar ⏲.
3. Pulsar + ó − para modificar el tiempo, o ajustar a 00 .

11.2 Reloj avisador

Permite activar un contador desde 0 hasta 99 minutos. Es independiente de las zonas de cocción y del resto de ajustes, no apaga automáticamente las zonas de cocción.

Programar el reloj avisador

1. Seleccionar la zona de cocción y pulsar ⏲ dos veces.
✔ El indicador • situado junto a 🔔 se ilumina.
2. Seleccionar el tiempo deseado con + ó −.
✔ El tiempo comienza a transcurrir.

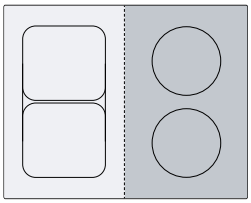
Modificar o cancelar el tiempo del reloj avisador

1. Pulsar ⏲ varias veces hasta que el indicador • situado junto a 🔔 se ilumine.
2. Pulsar + ó − para modificar el tiempo, o ajustar a 00 .

12 Función Sprint

Permite calentar grandes cantidades de agua más rápidamente que utilizando el nivel de potencia 9.
Esta función está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que otra zona del mismo grupo no esté en funcionamiento.
De lo contrario, en la indicación visual de la zona de cocción seleccionada parpadearán b y 9; a continuación se ajustará automáticamente el nivel de potencia 9, sin activarse la función.
Para activar, seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia 9. A continuación, pulsar **boost**.

Para desactivar, seleccionar la zona de cocción y pulsar — para seleccionar el nivel de potencia deseado.



Nota: En la zona de cocción combinada solo se podrá activar la función cuando se utilice como dos zonas de cocción independientes.

13 Seguro para niños

La placa de cocción se puede asegurar contra una conexión involuntaria para impedir que los niños la enciendan.
Para activar la función, la placa de cocción debe estar apagada.

Se activa y desactiva pulsando ⊸ durante 4 segundos.
Si desea que el seguro para niños se active de manera automática cada vez que se apaga la placa de cocción, ver Ajustes básicos → *Página 12*.

14 Desconexión individual de seguridad

Esta función de seguridad se activa cuando una zona de cocción ha estado en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado sin realizar ninguna modificación. La placa muestra un F8 y la zona de cocción se apaga.

El tiempo de la desconexión se rige en función del nivel de potencia seleccionado (de 1 a 10 horas).
Pulsar cualquier sensor para aceptar y volver a activar la zona de cocción.

15 Ajustes básicos

Es posible adaptar los ajustes básicos del aparato a las necesidades individuales.

15.1 Vista general de ajustes básicos

Indicador	Ajuste	Valor
c 1	Seguro para niños	0 - Manual. [1] 1 - Automático. 2 - Desactivado.
c 2	Señales acústicas	0 - Señal de confirmación y señal de error desactivadas. 1 - Solo señal de error activada. 2 - Solo señal de confirmación activada. 3 - Todas las señales activadas. [1]
c 5	Desconexión automática de las zonas de cocción.	00 - Desactivado. [1] 01-99 - Tiempo de desconexión automática.
c 6	Duración de la señal de aviso de las funciones de programación del tiempo	1 - 10 segundos. [1] 2 - 30 segundos. 3 - 1 minuto.

[1] Ajuste de fábrica

Indicador	Ajuste	Valor
c 7	Límite de potencia Permite limitar la potencia total de la placa de cocción de acuerdo a las necesidades de cada instalación eléctrica. Los ajustes disponibles dependen de la potencia máxima de la placa de cocción, que se muestra en la placa de características. Si la función está activa y la placa alcanza el límite de potencia fijado, se mostrará _ y no será posible seleccionar un nivel de potencia superior.	0 - Desactivado. Potencia máxima de la placa. [1] 1 - 1000 W. Potencia mínima. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Recomendada para 13 Amperios. 3. - 3500 W. Recomendada para 16 Amperios. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. Recomendada para 20 Amperios. ... 9 - Potencia máxima de la placa.
c 9	Tiempo de selección de la zona de cocción	0 - Ilimitado: se puede ajustar la zona de cocción seleccionada por última vez sin necesidad de volver a seleccionarla. [1] 1 - Limitado: se puede ajustar la zona de cocción seleccionada por última vez durante los 10 segundos posteriores a la selección. Transcurrido ese tiempo se deberá seleccionar de nuevo la zona de cocción antes de realizar los ajustes.
c 12	Prueba de recipientes Permite comprobar la calidad de los recipientes	0 - No apto. 1 - No óptimo. 2 - Adecuado.
c 17	Ajustar el funcionamiento con recirculación de aire o el funcionamiento de salida del aire.	0 - Configurar el funcionamiento con recirculación de aire. [1] 1 - Configurar el funcionamiento de salida de aire.
c 18	Ajustar inicio automático	0 - Desactivado. 1 - Activado. [1]
c 20	Ajustar la marcha en inercia Si su placa funciona con salida de aire al exterior, la ventilación se activa durante aprox. 6 minutos. Si su placa funciona con recirculación de aire, la ventilación se activa durante aprox. 30 minutos. La marcha en inercia se desactiva de forma automática al terminar ese tiempo.	0 - Desactivada. 1 - Activada [1]:
c 0	Volver a los ajustes de fábrica	0 - Ajustes personales. [1] 1 - Ajustes de fábrica.

15.2 Acceder a los ajustes básicos

Requisito: La placa de cocción debe estar apagada.

1. Pulsar ⏻ para encender la placa de cocción.
2. En los siguientes 10 segundos, mantener pulsado ⊸ durante 4 segundos.

Información del producto	Indicador
Índice del Servicio Técnico (KI)	0 1
Número de fabricación	Fd
Número de fabricación 1	02.
Número de fabricación 2	0.5

✔ Los primeros cuatro indicadores muestran la información del producto. Pulsar + ó − para ver cada uno de los indicadores.

3. Pulsar ⊸ para acceder a los ajustes básicos.
✔ Se iluminan c y 1 alternadamente y 0 como valor predeterminado.
4. Pulsar varias veces ⊸ hasta que aparezca el indicador de la función deseada.
5. Seleccionar el valor deseado con + ó −.
6. Pulsar ⊸ durante 4 segundos.
✔ Los ajustes están guardados.

15.3 Salir de los ajustes básicos

▸ Pulsar ⏻ para apagar la placa de cocción.

[1] Ajuste de fábrica

16 Prueba de recipientes

La calidad de los recipientes tiene un gran impacto en la rapidez y el resultado del proceso de cocción.
Esta función permite comprobar la calidad de los recipientes.
Antes de realizar la comprobación, asegurarse de que el tamaño de la base del recipiente coincide con el tamaño de la zona de cocción utilizada.
Se accede a través de los Ajustes básicos. →*Página 12*

16.1 Realizar Prueba de recipientes

1. Colocar el recipiente a temperatura ambiente con 200 ml de agua aproximadamente, correctamente posicionado, en la zona de cocción que más se adecúe al tamaño del fondo del recipiente.
2. Acceder a los ajustes básicos y seleccionar c 12.
3. Pulsar + ó −. El indicador – parpadea en las zonas de cocción.

✔ La función se ha activado.
✔ Tras 10 segundos en los indicadores de las zonas de cocción aparece el resultado.

16.2 Comprobar el resultado

En la siguiente tabla puede comprobar el resultado de la calidad y rapidez del proceso de cocción.

Resultado	
0	El recipiente no es adecuado para la zona de cocción y no será calentado.
1	El recipiente se calentará más lentamente de lo esperado y el resultado del proceso de cocción no será óptimo.
2	El recipiente se calentará convenientemente y el resultado del proceso de cocción será adecuado.

Nota: En caso de resultados desfavorables, volver a comprobar el recipiente en una zona de cocción más pequeña, si se dispone de ella.

Para volver a activar la función pulsar + ó −.

17 Cuidados y limpieza

17.1 Productos de limpieza

Se pueden adquirir productos de limpieza y rasquetas de vidrio apropiados a través del Servicio de Asistencia Técnica, en nuestra tienda online o en el comercio especializado.

ATENCIÓN
Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar la superficie del aparato.
- ▸ No utilizar nunca productos de limpieza inadecuados.
- ▸ No utilizar limpiadores mientras la placa de cocción esté caliente, ya que pueden aparecer manchas.

Productos de limpieza inadecuados
- Detergente sin diluir
- Detergente para lavavajillas
- Productos abrasivos
- Productos de limpieza agresivos como espray para hornos o quitamanchas
- Esponjas que rayen
- Limpiadores de alta presión y máquinas de limpieza a vapor

17.2 Limpiar la placa

Limpiar la placa de cocción después de cada uso para que los restos del cocinado no se peguen.

Requisito: La placa de cocción debe estar fría. Solo en el caso de manchas de azúcar, almidón de arroz, plástico o papel de aluminio no dejar que la placa de cocción se enfríe.
1. Eliminar la suciedad resistente con una rasqueta de vidrio.
2. Limpiar la placa de cocción con un producto de limpieza para vitrocerámica.
   Tener en cuenta las indicaciones que figuran en el embalaje del producto de limpieza.

Consejos
- Con una esponja especial para vitrocerámica pueden conseguirse buenos resultados de limpieza.
- Mantener las bases de los recipientes limpios ayuda a conservar en buen estado la superficie de la placa de cocción.

17.3 Limpiar los perfiles de la placa de cocción

Limpiar los perfiles de la placa de cocción después de cada uso en caso de que haya suciedad o manchas encima.

Nota: No utilizar ninguna rasqueta de vidrio.
1. Limpiar con agua caliente con un poco de jabón y un paño suave.
   Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.
2. Secar con un paño suave.

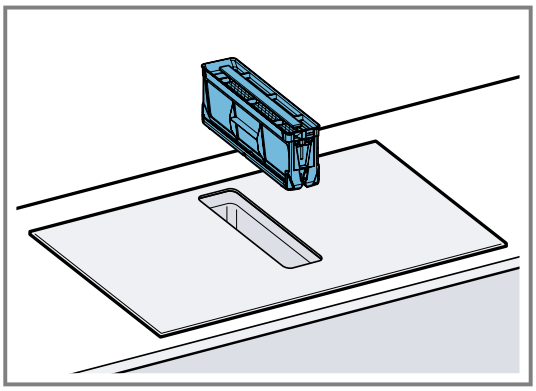
17.4 Filtro antigrasa

El filtro antigrasa filtra la grasa de los vapores de la cocina. Se compone de un recipiente y dos filtros antigrasas extraíbles. La frecuencia de limpieza dependerá de la cantidad y el tipo de grasa que se utilicen en los cocinados. Para garantizar un funcionamiento óptimo, limpiar el filtro antigrasa cuando la acumulación de grasa sea visible o al menos una vez al mes.

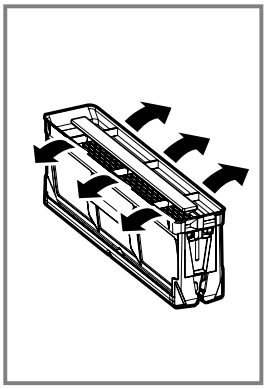
⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**
Los depósitos de grasa en los filtros antigrasa pueden prenderse.
- ▸ No usar nunca el aparato sin filtro antigrasa.
- ▸ Limpiar regularmente los filtros antigrasa.
- ▸ No trabajar nunca con una llama abierta cerca del aparato (p. ej., flambeado).

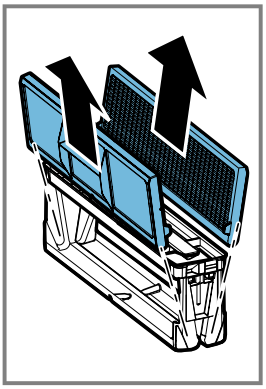
ATENCIÓN
Si se desprende el filtro antigrasa, puede dañarse la placa de cocción justo debajo.
- Agarrar con una mano la parte inferior del filtro antigrasa.

1. Retirar el filtro antigrasa.
   - La grasa puede acumularse en la parte inferior del recipiente. No inclinar el filtro antigrasa para evitar que gotee grasa

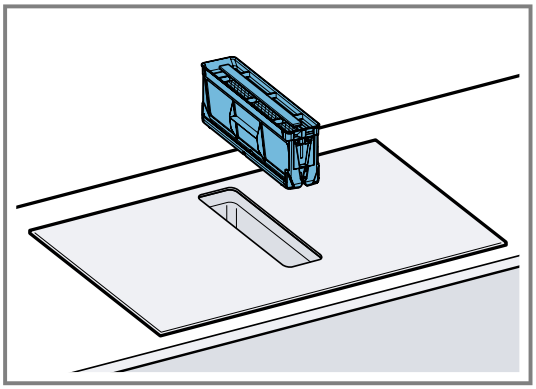


2. Desmontar las piezas del filtro antigrasa.





3. Limpiar el filtro antigrasa a mano o en lavavajillas.
   → *"Limpiar el filtro antigrasa de forma manual", Página 15*
   → *"Limpiar el filtro antigrasa en el lavavajillas", Página 15*
4. En caso necesario, retirar los filtros antiolores o los filtros acústicos y limpiar el aparato por dentro.
5. Si penetran objetos en el aparato, retirar estos objetos y asegurarse de que la entrada al recipiente de desbordamiento no esté bloqueada.
6. Limpiar el interior del aparato con una bayeta y agua con un poco de jabón.
7. Una vez finalizada la limpieza, insertar el filtro antigrasa seco.

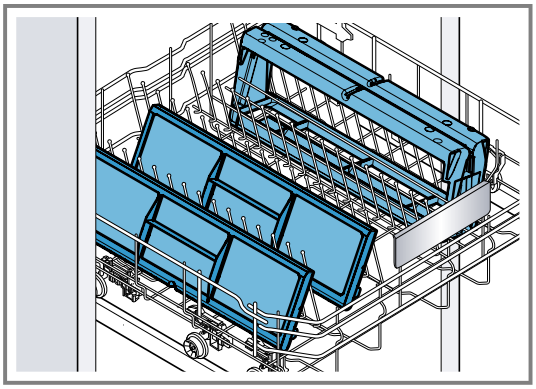


Limpiar el filtro antigrasa de forma manual

1. Desmontar las piezas del filtro antigrasa.
2. Poner en remojo el filtro antigrasa en agua caliente con un poco de jabón.
   - Limpiar el filtro antigrasa con un cepillo. No utilizar productos de limpieza agresivos a base de ácidos o lejía.
   - En caso de suciedad fuertemente incrustada, se puede utilizar un disolvente de grasa especial. El di- solvente de grasa se puede adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica, en nuestra tienda online o en un comercio especializado.
3. Enjuagar bien el filtro antigrasa.
4. Dejar escurrir el filtro antigrasa.
5. Montar las piezas del filtro antigrasa.
6. Una vez seco, insertar el filtro antigrasa en el aparato.

Limpiar el filtro antigrasa en el lavavajillas

1. Retirar el filtro antigrasa.
2. Desmontar las piezas del filtro antigrasa.
3. Colocar debidamente las piezas del filtro antigrasa en el lavavajillas sin que queden encajados o aprisionados.



   No limpiar con el resto de la vajilla el filtro antigrasa si presenta un alto grado de suciedad. No utilizar productos de limpieza agresivos a base de ácidos o lejía.
4. Iniciar el lavavajillas. En el ajuste de temperatura seleccionar como máximo 70 °C.
5. Dejar escurrir el filtro antigrasa.
6. Una vez seco, insertar el filtro antigrasa en el aparato.

17.5 Filtros antiolores o filtros acústicos

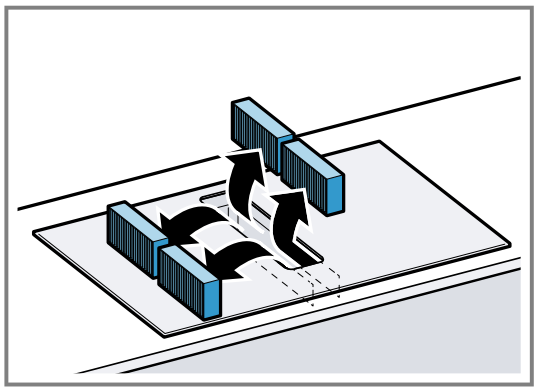
Los filtros antiolores o los filtros acústicos pueden adquirirse en comercios especializados, en el Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

Notas

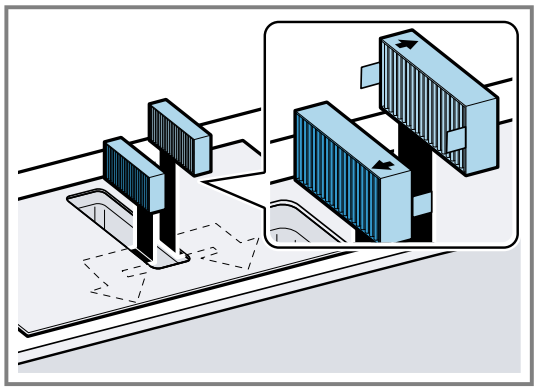
- Cambiar los filtros antiolores cuando se muestre el aviso en el aparato.
  → *"Restablecer el indicador de saturación", Página 16*
- Cambiar los filtros acústicos cuando estén sucios.

Requisito: Utilizar exclusivamente filtros originales para garantizar un funcionamiento óptimo.

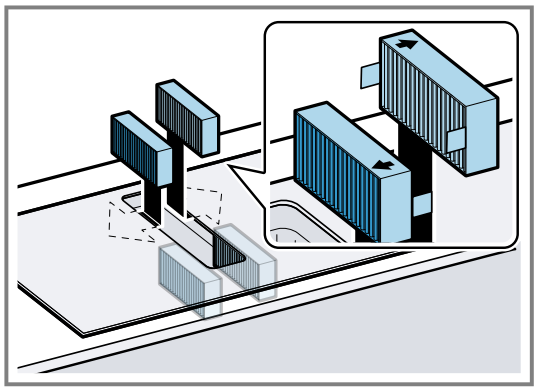
1. Retirar el filtro antigrasa.
2. Retirar los cuatro filtros antiolores o filtros acústicos y desecharlos correctamente.



3. Insertar dos filtros antiolores o filtros acústicos nuevos en los lados izquierdo y derecho del aparato y empujarlos hacia delante.



4. Colocar los filtros antiolores o acústicos nuevos en los lados izquierdo y derecho del aparato.



5. Insertar el filtro antigrasa en el aparato.

Restablecer el indicador de saturación

Tras apagar el aparato, se ilumina F.

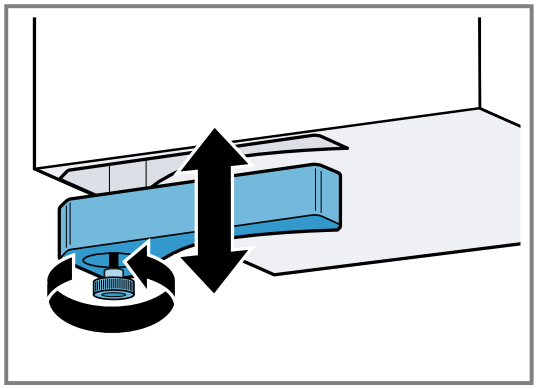
1. Cambiar los filtros antiolores.
   → *"Filtros antiolores o filtros acústicos", Página 16*
2. Mantener pulsado hasta que suene un tono de aviso.
   ✔ El indicador F se apaga. Se ha restablecido el indicador de los filtros antiolores.

17.6 Limpiar el recipiente de desbordamiento

El recipiente de desbordamiento recoge líquidos u objetos que entran en el aparato desde arriba.

Requisito: El aparato se ha enfriado, y el indicador de calor residual está apagado.

1. Sujetar el recipiente de desbordamiento con una mano y desenroscarlo con la otra mano.
   - No inclinar el recipiente de desbordamiento para evitar que los líquidos salgan.



2. Vaciar y limpiar el recipiente de desbordamiento.
3. En caso necesario, desenroscar el tornillo y limpiar el recipiente de desbordamiento sin tornillo en el lavavajillas.
4. Enroscar de nuevo el recipiente de desbordamiento tras limpiarlo.
5. Comprobar que la entrada al recipiente de desbordamiento no esté bloqueada.
   Si penetran objetos en el aparato, retirarlos cuando se enfríe el aparato. Para ello, desmontar el filtro antigrasa.

18 Solucionar pequeñas averías

El usuario puede solucionar por sí mismo las pequeñas averías de este aparato. Se recomienda utilizar la información relativa a la subsanación de averías antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. De este modo se evitan costes innecesarios.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.
- Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- Si el aparato está defectuoso, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.
  → *"Servicio de Asistencia Técnica", Página 18*

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.
- Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- Si el cable de alimentación o conexión a la red de este aparato resulta dañado, deberá sustituirse por un cable de alimentación o conexión a la red especial que puede adquirirse ya sea a través del Servicio de Asistencia Técnica o directamente del fabricante.
- Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe ser sustituido por personal especializado.

18.1 Advertencias

Notas
- Si en los indicadores aparece el indicador E, mantener seleccionado el sensor de la zona de cocción correspondiente para poder comprobar el código de la avería.
- Si el código de la avería no está especificado en la tabla, desconectar la placa de cocción de la red eléctrica, esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo. Si el indicador se muestra de nuevo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica e indicar el código de avería exacto.
- En caso de que se produzca un error, el aparato no pasa al modo de bajo consumo.
- Para proteger las partes sensibles del aparato del sobrecalentamiento o de la sobrecarga eléctrica, la placa de cocción puede reducir temporalmente la potencia.

18.2 Indicaciones en el panel de indicadores

Avería	Causa y resolución de problemas
Ningún indicador se ilumina	Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica ▸ Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica.
	La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones ▸ Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones.
	Avería en el sistema electrónico ▸ Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
Los indicadores parpadean	El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima ▸ Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
La ventilación no funciona	La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones ▸ Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones.
F	El filtro antiolores está saturado o el indicador de saturación se ilumina a pesar de haberse sustituido el filtro. ▸ Sustituir el filtro y restablecer el indicador de saturación. Ver capítulo → *"Cuidados y limpieza", Página 14*
F2, F 4, E 7015, E 8207, E 8208	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado una o varias zonas de cocción ▸ Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción.
F5 + nivel de potencia y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico ▸ Retirar dicho recipiente. El indicador de avería se apaga poco después. Se puede seguir cocinando

Avería	Causa y resolución de problemas
F5 y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico ▸ Retirar dicho recipiente. Esperar unos segundos. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apague el indicador de avería, se puede seguir cocinando.
F1/F6	La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger su encimera ▸ Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a encenderla de nuevo.
F8	La zona de cocción ha estado en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y de forma ininterrumpida ▸ Se ha activado la función Desconexión individual de seguridad. Pulsar cualquier símbolo para apagar el indicador y poder ajustar de nuevo la zona de cocción.
E 9000/E9010	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento ▸ Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
U400/E9011	La placa de cocción no está bien conectada ▸ Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Comprobar que se ha conectado conforme al esquema de conexiones.
d E	El modo Demo está activado ▸ Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo. En los siguientes 3 minutos, pulsar cualquier sensor. El modo Demo está desactivado.
• junto a ⊸	Seguro para niños está activado. ▸ Desactivar Seguro para niños.

18.3 Ruidos normales de su aparato

A veces, un aparato de inducción puede originar ruidos o vibraciones como zumbidos, silbidos, crepitar, ruido de ventilador o sonidos acompasados.

19 Eliminación

19.1 Eliminación del aparato usado

Gracias a la eliminación respetuosa con el medio ambiente pueden reutilizarse materiales valiosos.

1. Desenchufar el cable de conexión de red de la toma de corriente.
2. Cortar el cable de conexión de red.
3. Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.
   Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.

Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).
La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

20 Servicio de Asistencia Técnica

Las piezas de repuesto originales relevantes para el funcionamiento conforme al reglamento sobre diseño ecológico se pueden adquirir en nuestro servicio al cliente durante al menos 10 años a partir de la fecha de introducción en el mercado del aparato dentro del Espacio Económico Europeo.
Además, nuestro servicio al cliente puede suministrar otras piezas de repuesto originales, funcionales y disponibles en stock hasta 15 años después de la comercialización del aparato.
Para más información, contactar con nuestro servicio al cliente.

Nota: La intervención del Servicio de Asistencia Técnica es gratuita en el marco de las condiciones de garantía del fabricante.

Para obtener información detallada sobre el periodo de garantía y las condiciones de garantía en su país, utili-

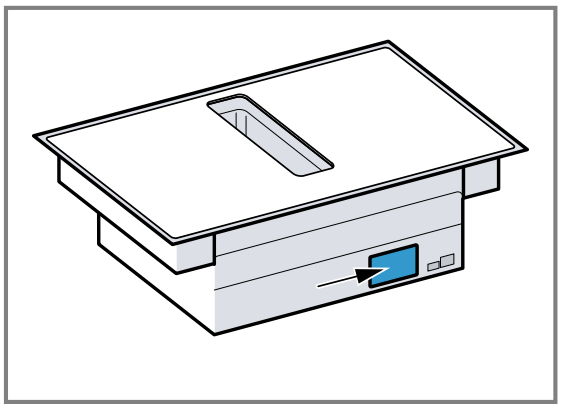
zar el código QR del documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía, contactar con nuestro servicio al cliente, con su distribuidor o visitar nuestra página web.
En el documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía o en nuestra página web figuran los datos de contacto del servicio al cliente mediante el código QR.
La información conforme a los reglamentos (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 y (EU) 2023/826 se puede encontrar online en *www.balay.es* en las secciones referentes al producto y servicio al cliente, en el área de manuales y documentos.

20.1 Número de producto (E-Nr.) y número de fabricación (FD)

Cuando se ponga en contacto con el servicio al cliente, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD), que encontrará en la placa de características del aparato.

La placa de características se encuentra:
- en la tarjeta del aparato.
- delante, en la parte inferior de la placa de cocción.

El número de producto (E-Nr.) se encuentra también en la superficie vitrocerámica. Además, es posible consultar el índice del Servicio de Atención al Cliente (KI) y el número de fabricación (FD) en los ajustes básicos → *Página 12* .



Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

21 Comidas normalizadas

Estos datos están dirigidos a institutos de pruebas con el fin de facilitar los controles de nuestros aparatos. Las pruebas se han realizado con nuestros sets de recipientes para placas de inducción. Puede adquirir estos "sets de accesorios" en comercios especializados, en nuestro Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra página web oficial.

21.1 Derretir cobertura de chocolate

Ingredientes: 150 gr chocolate negro (55% cacao).
- Cazo Ø 16 cm sin tapa.
  - Cocción: nivel de potencia 1.

21.2 Calentar y mantener caliente potaje de lentejas

Receta según DIN 44550.
Temperatura inicial 20°C.
Precalentar sin remover.
- Olla Ø 16 cm con tapa. Cantidad: 450 g.
  - Precalentar: duración 1'30"; nivel de potencia 9
  - Cocción: nivel de potencia 1.
- Olla Ø 20 cm con tapa. Cantidad: 800 g
  - Precalentar: duración 2'30"; nivel de potencia 9
  - Cocción: nivel de potencia 1.

21.3 Calentar y mantener caliente potaje de lentejas en conserva

Ej: diámetro de lentejas 5-7 mm. Temperatura inicial 20°C.
Remover tras 1 min. de precalentamiento
- Olla Ø 16 cm con tapa. Cantidad: 500 g.
  - Precalentar: duración 1'30" aprox; nivel de potencia 9
  - Cocción: nivel de potencia 1.
- Olla Ø 20 cm con tapa. Cantidad: 1 kg
  - Precalentar: duración 2'30" aprox; nivel de potencia 9
  - Cocción: nivel de potencia 1.

21.4 Salsa bechamel

Temperatura de la leche: 7°C
- Cazo Ø 16 cm sin tapa. Ingredientes: 40 g de mantequilla, 40 g de harina, 0,5 l de leche (3,5% materia grasa) y una pizca de sal.

Preparar salsa bechamel

1. Derretir la mantequilla, mezclar la harina junto con la sal y calentar todos los ingredientes.
   ▸ Precalentar: duración 6'00"; nivel de potencia 2
2. Añadir la leche y llevar la salsa a ebullición, sin dejar de remover.
   ▸ Precalentar: duración 6'30"; nivel de potencia 7
3. Cuando la salsa bechamel rompa a hervir, mantenerla otros 2 minutos sin dejar de remover.
   ▸ Cocción: nivel de potencia 2

21.5 Cocer arroz con leche con tapa

Temperatura de la leche: 7°C
1. Calentar la leche hasta que empiece a subir. Precalentar sin tapa. Tras 10 min de precalentamiento, remover.
2. Seleccionar el nivel de cocción recomendado y añadir el arroz, el azúcar y la sal a la leche.
Tiempo total, incluido el precalentamiento, 45 min aprox.
- Olla Ø 16 cm. Ingredientes: 190 g de arroz de grano redondo, 90 g de azúcar, 750 ml de leche (3,5%materia grasa) y 1 g de sal.

- Precalentar: duración 5'30'' aprox; nivel de potencia 8.
- Cocción: nivel de potencia 3

- Olla Ø 20 cm. Ingredientes: 250 g de arroz de grano redondo, 120 g de azúcar, 1 l de leche (3,5% materia grasa) y 1,5 g de sal
  - Precalentar: duración 5'30'' aprox; nivel de potencia 8.
  - Cocción: nivel de potencia 3 , remover tras 10 min

21.6 Cocer arroz con leche sin tapa

Temperatura de la leche: 7°C
1. Añadir los ingredientes con la leche y calentar removiendo continuamente.
2. Seleccionar el nivel de cocción recomendado cuando la leche alcance 90°C aprox. y cocinar a fuego lento durante 50 min aprox.

- Olla Ø 16 cm sin tapa. Ingredientes: 190 g de arroz de grano redondo, 90 g de azúcar, 750 ml de leche (3,5% materia grasa) y 1 g de sal.
  - Precalentar: duración: 5'30'' aprox; nivel de potencia 8.
  - Cocción. Nivel de potencia 3
- Olla Ø 20 cm sin tapa. Ingredientes: 250 g de arroz de grano redondo, 120 g de azúcar, 1 l de leche (3,5% materia grasa) y 1,5 g de sal.
  - Precalentar: duración: 5'30'' aprox; nivel de potencia 8.
  - Cocción: nivel de potencia 2.

21.7 Cocer arroz

Receta según DIN 44550
Temperatura del agua: 20°C

- Olla Ø 16 cm con tapa. Ingredientes: 125 g de arroz de grano largo, 300 g de agua y una pizca de sal.
  - Precalentar: duración 2'30'' aprox; nivel de potencia 9
  - Cocción: nivel de potencia 2
- Olla Ø 20 cm con tapa. Ingredientes: 250 g de arroz de grano largo, 600 g de agua y una pizca de sal.
  - Precalentar: duración 2'30'' aprox; nivel de potencia 9
  - Cocción: nivel de potencia 2.

21.8 Freír lomo de cerdo

Temperatura inicial del lomo: 7°C

- Sartén Ø 24 cm sin tapa. Ingredientes: 3 lomos de cerdo (peso total aproximado 300 g, 1 cm de grosor) y 15 g de aceite de girasol.
  - Precalentar: duración 1'30'' aprox; nivel de potencia 9
  - Cocción: nivel de potencia 7

21.9 Preparar creps

Receta según DIN EN 60350-2

- Sartén Ø 24 cm sin tapa . Ingredientes: 55 ml de masa por crep.
  - Precalentar: duración 1'30''; nivel de potencia 9
  - Cocción: nivel de potencia 7

21.10 Freir patatas ultracongeladas

- Olla Ø 20 cm sin tapa. Ingredientes: 2 l. de aceite de girasol. Cada tanda de fritura: 200 g de patatas fritas ultracongeladas (1 cm. de grosor).
  - Precalentar: nivel de potencia 9 hasta que la temperatura del aceite alcance 180°C.
  - Cocción: nivel de potencia 9

Balay, más contigo que nunca

Balay contigo

Registra tus electrodomésticos en **www.balay.es/balay-contigo** y disfruta de un sinfín de beneficios como estos:

- **Ofertas, descuentos y promociones** en exclusiva.
- **Trucos** para sacar partido a tu electrodoméstico.
- **Consulta y descarga de manuales** de instrucciones.

Tienda Balay

Todo lo que necesites para tu electrodoméstico, a un clic. Entra en **www.balay.es** tienda y encuentra:

- **Repuestos y accesorios originales.**
- **Productos de limpieza y mantenimiento testados por Balay.**
- **Un outlet con increíbles descuentos de hasta el 40%.**

Servicio Técnico Oficial

Estamos a tu lado siempre que nos necesites:

- **Servicio Tranquilidad Balay:** Podrás disfrutar de 3 años adicionales al terminar los 2 años de garantía de tu electrodoméstico.
- **Atención telefónica las 24 horas, los 7 días de la semana:** 976 305 712 y posibilidad de solicitar online la visita de un técnico en balay.es
- **Mejor precio garantizado.**
- **Dos años de garantía en reparaciones.**

N.I.F.: A-28893550

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.balay.es

Séguenos en:

BLOG

9001855363 (060217) REG25
es